Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 8. Warszawa, 2 maja 1930 roku. № 18

# PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Inż. MARJAN KIWERSKI.

## SPRAWOZDANIE Z PIĘCIODNIOWEGO KURSU PIWOWARSKIEGO URZĄDZONEGO PRZEZ ZWIĄZEK PIWOWARÓW W POLSCE W DN. 22 — 27 LUTEGO 1930 R. W KRAKOWIE.

(Ciąg dalszy).

Rozpoczęta zbiórka pieniędzy na budowę gmachów dała w dość krótkim czasie około pół miljona złotych polskich. Zaczęli już dawać piekarze i drożdżownicy. Koszty całego działu spożywczo-fermentacyjnego wyniosą około pięciuset tysięcy złotych. Niektóre pracownie będą wspólne, pozatem każdy z poszczególnych działów spożywczych otrzymuje kilka sal specjalnych na urządzenie warsztatów i całych fabryczek doświadczalnych.

A więc dział piwowarski może mieć cały szereg różnych typów doświadczalnych słodowni, suszarni, warzelni i t. d., wypróbowując i produkując najrozmaitsze gatunki nowych rodzajów piwa.

Doprowadzenie do końca budowy obliczono na dwa lata, w ciągu więc 2 lat każdy z poszczególnych przemysłów spożywczych może być współwłaścicielem tej wielce pożytecznej instytucji. Pierwsi przystąpili do kooperatywy piekarze i zaczęli już wpłacać na ten cel, po nich drożdżownicy.

Prof. Iwanowski uzupełnia swój wykład przedstawieniem przywiezionych ze sobą zatwierdzonych już planów szczegółowych nowych gmachów technologicznych, w których dla przemysłu piwowarskiego wyznaczono też miejsce odpowiednie, i kończy swoje przemówienie apelem gorącym do ogółu piwowarów i właścicieli browarów, którzy *„wpłacając na „Studjum Technologiczne" tylko 1 grosz od każdego sprzedanego hektolitra piwa, stworzyliby sobie instytucję o wartości wybitnej dla całego przemysłu piwowarskiego"*.

Statut Towarzystwa „Studjum Technologiczne" głosi, że członkiem Towarzystwa może być każda osoba fizyczna lub prawna, i że od członków rzeczywistych pobiera się składkę roczną w wysokości złp. 10, a od stowarzyszeń po złp. 100.

Zarząd Związku Piwowarów w Polsce uchwalił więc na zebraniu obecnem: *„wezwać wszystkich swych członków do zapisywania się gremjalnego na członków rzeczywistych Towarzystwa „Studjum Technologiczne", a niezależnie od tego wypłacać z Kasy Związku przepisową od Stowarzyszeń składkę roczną złp. 100 i w formie wpisowego przesłać w czasie najbliższym do Kasy Towarzystwa „Studjum Technologiczne" złotych polskich dwieście"*.

Po przerwie 5-cio minutowej następny wykład wygłosił P. Dyr. T. Lampe: „O nowoczesnych urządzeniach butelkowni". Rozlewanie piwa w butelki wprowadzono około 40 lat temu. Butelki się szybko przyjęły ze względu na swą dogodną formę. Co do samej nazwy, niektóre dzielnice Polski używają słowa „flaszka" (die Flasche), choć, zdaniem Prelegenta, słowo „butelka" (Bouteille) jest więcej rozpowszechnione.

Opisując wygląd butelki, zaznacza Prelegent, że zabarwienie ma na celu ochronę piwa przed światłem.

Pisze o tem w swej pracy p. t. „Chemja fizykalna, a przemysł piwowarski" P. Prof. Krzemecki,

w słowach następujących: „Światło nie może pozostać bez wpływu na układy koloidowe. Najnowsze badania wykazują, że liczne układy koloidowe są wrażliwe na działanie światła, zwłaszcza promieni o krótkich falach (promienie ultrafioletowe, Roentgena). Udział światła w reakcjach koloidalnych przejawia się w kierunkach różnych, niekiedy nawet sobie przeciwnych. Tak więc może światło powodować łączenie się cząstek koloidowych w większe agregatywy (skupienia), a temsamem powodować koagulację koloidu, niekiedy zaś wpływ światła może się wyrazić w kierunku właśnie odwrotnym. Ta okoliczność czyni zrozumiałym fakt, że barwa butelek nie może być bez wpływu na trwałość piwa butelkowego".

Wymiar, waga i pojemność butelki zależną jest od rodzaju piwa i gustu konsumenta.

Wprowadzenie jednego typu butelki stworzyłoby nową erę w dziejach butelkowania. Nie przedstawia to dużej trudności. Niektóre huty wprowadziły maszynowe wyrabianie butelek, inne jeszcze dotąd pracują ręcznie.

Butelki piwne wymagają szczelnego, a taniego i wygodnego w użyciu zamknięcia. Dotąd używano korka normalnego, zatworu blaszanego, aluminjowego lub porcelanowego z gumą. Ważną bardzo cechą jest dobroć korka. Używane w ostatnich czasach zatwory blaszane z płytką korkową nadają się do pasteuryzowania piwa w butelkach. Zatwory porcelanowe są obecnie bardzo kosztowne.

Skrzynie i paki butelkowe wyrabiane dotąd przeważnie z drzewa, obecnie wyrabiają i z blachy ocynkowanej, jednak znajdują dotąd małe rozpowszechnienie w browarach. Magazynowanie piwa bez skrzyń wprowadza do działu butelkowego dużo pracy zbytecznej.

Pasteuryzowanie piwa stosowane obecnie ustaliło jako normy najstosowniejsze:

1. Dla piwa butelkowego wysyłanego na rynek wewnętrzny:

ciepłotę + 56° C. (+ 44.8° R.) dla piwa dolnego fermentu;

ciepłotę + 60° C. (+ 48° R.) dla piwa górnego fermentu.

2. Dla piwa butelkowego wysyłanego na rynek zewnętrzny:

ciepłotę + 60° do + 62° C. (+ 48° do + 49.6° R.) dla piwa dolnego fermentu.

ciepłotę + 64° do + 65° C. (+ 51.2° do + 52° R.) dla piwa górnego fermentu.

Podziękowaniem ogółu słuchaczów Prelegentowi za ciekawy wykład fachowy zakończono dzień drugi Kursu Piwowarskiego po godzinie 7 wieczorem.

Dzień trzeci Kursu Piwowarskiego, wtorek 25 lutego, rozpoczęto o godzinie 9 rano wykładem P. Inż. Webera: „Z dziedziny chłodnictwa".

Odczyt ten, dzięki uprzejmości Prelegenta, będzie w całości wydrukowany na łamach „Przemysłu Piwowarskiego".

W dyskusji na temat urządzeń chłodniczych zabrał głos kol. Chocieszyński, opowiadając o chłodzeniu fermentacji zapomocą wężownic ze zwykłą wodą

---

16) Inż. MARJAN KIWERSKI.

# Dzieje piwowarstwa.

Wogóle, ten przegląd pobieżny piwowarstwa babilońskiego, pomimo wielu niedomówień i zagadek, nierozwiązanych dotąd jeszcze przez archeologów, daje nam pojęcie o wysokiej kulturze rolniczo-przemysłowej najdawniejszych narodów świata, „których przemysł olbrzymi, handel wszechświatowy i bogactwo niewyczerpane przekształciły się z czasem w wątek cudowny dla legend prawdziwie czarodziejskich". Jakaż wdzięczność potomności należy się tym, którzy często z narażeniem życia, kierując, w poszukiwaniu światła i prawdy, pracą mozolną w wykopaliskach, badali sami na miejscu ruiny assyryjsko-babilońskie, a następnie zdawali światu sprawozdania ze swoich odkryć. Żaden romans nie czyta się z takiem zaciekawieniem, jak te opowieści, pełne uroku romantycznego, o wskrzeszeniu z mogił prastarych zabytków cywilizacji.

Tym, którzy chcieliby poznać się bliżej z odkryciami assyrjologów, podaję za J. A. Święcickim („Historja Literatury Babilońsko-Assyryjskiej") przegląd prac najważniejszych z tego działu:

Botta et Flandin. Monuments de Ninive, decouverts et decrits par Botha, mesurés et dessinés par E. Flandin. 5 tomów. 400 illustracji. Paris. 1846 — 1850.

Austen H. Layard. Niniveh and its remains, a Narrative of a first Expedition to Niniveh. London. 1848.

A. H. Layard. The monuments of Niniweh. 2 series. London. 1849—1853.

A. H. Layard. Discoveries in the Ruins of Niniveh and Babylon, the Result of a second Expedition. London. 1853.

L. Oppert. Expedition scientifique en Mesopotamie, executée de 1851 à 1854, par M. M. Fresnel, F. Thomas et I. Oppert. Paris. 1859 — 1862.

L. Oppert. Histoire des empires de Chaldée et d'Assyrie d'après les monuments. Versailles. 1865.

słodką. Ustawiano w tym celu przy fermentacji basen z betonu z małą pompką automatyczną, która wielkiej siły nie potrzebuje i pracuje tylko do chłodzenia fermentacji. Jeżeli pompka nie szła, trzeba było kłaść lód, lecz wtedy powstawało dużo brudów. Chłodzenie takie stosowano od 9 wieczorem do 4 rano, gdy maszyna była nieczynną. Basen betonowy zawierał od 200 do 250 hl. wody. Chłodzenie kuf betonowych i tanków bezpośrednio słoną wodą uważa mówca za niebezpieczne, gdyż bywają wypadki przeciekania.

Na zapytanie o najodpowiedniejszą do chłodzenia gęstość solanki? odpowiada Inż. Weber, oznaczając gęstość solanki na 22" Beaume'go.

Kol. Kirszner omawia niebezpieczeństwa podczas stosowania w fermentacji dawnych kieszeniowych chłodników (schładzaczy), w kadziach fermentacyjnych (z powodu wypadania nitów).

Prelegent zaznacza, że stosunkowo duży przekrój chłodników kieszeniowych wytwarza znacznie wolniejsze chłodzenie.

Kol. Lampe zaleca ochładzanie kadzi fermentacyjnych tylko solanką, lecz wężownice muszą się składać z rur ciągnionych z miedzi, wtedy jest pewność zupełna. Browary Grodziskie chłodzą piwnice składowe bezpośrednio amoniakiem. Urządzenia chłodnicze zagraniczne wyzyskują nieraz zimno wody z głębokiego źródła, osiągając w ten sposób znaczne oszczędności. Duże oszczędności robić można, jeżeli zaprowadzi się ścisłą kontrolę całego urządzenia chłodniczego, ładny widok białych (pokrytych szronem) rur oziębiających nie dowodzi bynajmniej dobrego funkcjonowania chłodzenia, lecz przeciwnie wykazuje jego błędy.

Prof. Krzemecki omawia sprawę chłodzenia piwa w rozlewniach, składach i wyszynkach, zapomocą stosowania aparatów chłodniczych na małą skalę. Największe zastosowanie w tym dziale znajdują oryginalne automaty chłodnicze A — S patent Audiffren-Singrün z Bazylei, odznaczające się nadzwyczajną prostotą konstrukcji, pracujące kwasem siarkowym. Ciekawą jest historja wynalazcy tego aparatu. Abbé Audiffren, syn wieśniaka, był najpierw terminatorem u kowala, potem wstąpił do seminarjum, wreszcie już jako ksiądz został profesorem wyższej uczelni. Pracował w swej celi klasztornej siedem lat nad konstrukcją aparatu-automatu chłodniczego, który niedawno opatentował.

Z powodu uwag, że aparaty „Frigidaire" Audiffren'a są jeszcze dotąd drogie (lodówka pokojowa kosztuje $4\frac{1}{2}$ tys. złotych), wyjaśnia Inż. Drzewiecki (długoletni specjalista w dziedzinie chłodnictwa), że drożyznę wywołują same szafy, a urządzenia do chłodzenia pokoju wypadają znacznie taniej. Mały kompresor, czy też automacik za 8 tysięcy złotych wystarczy na skład 2-wagonowy. Automaty chłodnicze Audiffren'a nie wymagają żadnej obsługi, ani żadnego dopełniania medjami zimnotwórczemi, i nadają się znakomicie dla małych i średnich składów i rozlewni piwa. *(C. d. n.).*

---

Victor Place. Ninive et l'Assyrie, avec des essais de restauration par F. Thomas. Paris. 1866 — 1869.

H. Cavaniol. Les monuments en Chaldée, en Assyrie et à Babylon. Paris. 1870.

E. Schrader. Die Keilinschriften und das alte Testament. Giessen. 1872. (Berlin. 1901).

Lenormant. Lettres assyriologiques et epigrafiques sur l'histoires et l'antiquités de l'Asie anterieure. 7 tomów. Paris. 1872 — 1879.

George Smith. The Chaldean Accont of Genesis. London. 1876.

Joachim Menant. Annales des rois d'Assyrie. Paris. 1874.

Joachim Menant. Babylon et la Chaldée. Paris. 1875.

J. Oppert et J. Menant. Documents inridiques de l'Assyrie et de la Chaldée. Paris. 1877.

A. H. Sayce. Babylonian Literature. London. 1877.

H. Rassam. Excavations and Discoveries in Assyria. London. 1882.

Eberhardt Schrader. Keilinschriften und Geschichtsforschung, ein Beitrag zur monumentalen Geographie, Geschichte und Chronologie der Assyrer. Giessen. 1878.

Record of the Past: being english translation of the Assyrien Monuments. 18 tomów. Londyn.

F. Mürdter. Kurzgefasste Geschichte Babyloniens und Assyriens nach den Keilschriftdenkonälern.

Fr. Hommel. Die semitischen Volker und Sprachen. t. I. Leipzig. 1883.

George Smith. Assyria from the earlest times to the Fall of Niniveh. London. 1886.

F. Vigoroux. La Bible et les decouverts modernes en Assyrie. Paris. 1885.

E. de Sarzec. Decouvertes en Chaldée publiées par Henzey. Paris. 1887.

Dr. Fr. Kaulen. Assyrien nach den neuesten Entdeckungen. 1891.

George Smith. The history of Babylonia. London. 1895.

## Uprawa jęczmienia browarnego.

OKRĘGI PRODUKCJI W POLSCE. [1]).

Jęczmień w Polsce zajmuje 6,74 proc. całej powierzchni gruntów ornych. Ponieważ jedynemi krajami w Europie, które mogą dostarczać jęczmienia browarnego na wywóz w większych ilościach, są: Czechosłowacja, Polska i Węgry, dążyć powinniśmy do wzmożenia uprawy jęczmienia browarnego na wywóz, niezależnie od tego, starać się rozszerzyć krajowy rynek zbytu na jęczmień browarny w drodze popierania rozwoju piwowarstwa.

W związku z tem Ministerstwo Rolnictwa w przyszłym roku oznaczyło okręgi produkcji jęczmienia browarnego, które winny być organizowane w miarę rozwoju kultury gospodarstw wiejskich, przedewszystkiem w następujących dwóch ośrodkach: zachodnim, w skład którego wchodzą następujące okolice: woj. Poznańskie z wyłączeniem pow. Kępno, Odolanów, Ostrzeszów, z woj. Warszawskiego — pow. Kutno, Lipno, Nieszawa, Rypin, Płock, Włocławek z woj. Pomorskiego — pow. Toruń, Chełmno, Świecie, Wąbrzeźno; z woj. Łódzkiego — pow. Koło, Konin, Kalisz, Słupca, Sieradz, Wieluń, Łęczyca; oraz południowym, w skład którego wchodzą: całe woj. Tarnopolskie; z woj. Stanisławowskiego — pow. Horodenka, Kołomyja, Rohatyn, Stanisławów, Śniatyn, Tłumacz, Żydaczów; z woj. Lwowskiego—pow. Bóbrka, Gródek Jegieloński, Jarosław, Lwów, Łańcut, Mościcka, Przeworsk, Przemyśl, Rudki, Rzeszów, Sokal, Żółkiew; z woj. Krakowskiego — pow. Bochnia, Dąbrowa, Kraków, Mielec, Pilzno, Ropczyce, Tarnów; z woj. Kieleckiego — pow. Iłża, Jędrzejów, Miechów, Opatów, Pińczów, Sandomierz, Stopnica; z woj. Lubelskiego — pow. Hrubieszów, Janów, Krasnystaw, Lublin, Puławy, Tomaszów, Zamość; z woj. Wołyńskiego — Dubno, Horochów, Krzemieniec, Łuck, Równe, Włodzimierz, Zdołbunów.

Przy produkcji jęczmienia browarnego chodzi o otrzymanie ziarna możliwie zasobnego w skrobie, ubogiego w białko, o ciemnej łusce i znacznej sile i energji kiełkowania. Większość z tych cech da się poznać łatwo z formy, wielkości i właściwości powierzchni ziarna. Doborowe ziarno jęczmienia browarnego powinno mieć kształt pełny i pękaty, wagę hektolitra, przynajmniej 66 kg., wagę 1.000 ziarn przynajmniej 41 — 43 gramów; następnie powinno być możliwie równej wielkości; co się tyczy łuski, pożądane jest, aby posiadało cienką, barwa zaś ziarna najwięcej ceniona — jasna, słomiasto-żółta; co do siły kiełkowania należy wymagać, aby miało przynajmniej 95 — 97 proc., a energja kiełkowania 90 proc. w ciągu dwóch dni; wreszcie należy żądać, ażeby jęczmień browarny był dobrze doczyszczony i nie zawierał więcej ponad 5 proc. zanieczyszczeń.

Najlepsze stanowisko dla jęczmienia będzie po okopowych, zwłaszcza po buraku cukrowym; dobrem przedploniem są kłosowe, choć wysokość plonów po nich bywa niższa. Jęczmień jest więcej wymagający od pszenicy i stawia większe od niej wymagania co do zasobności gleby w potas, kwas fosforowy i azot. Co do tego ostatniego na glebach średnio-zasobnych w ten nawóz, dawki saletry amonowej nie powinny przekraczać 100 klg. na 1 ha. Saletrę daje się w dwóch dawkach: przed siewem lub zaraz po wzejściu i w 2—3 tygodnie później.

Azotniak, którego działanie na glebach czynnych jest niemal równe saletrze, powinien być rozsiany na 1 — 2 tygodnie przed siewem jęczmienia. Nawożenie fosforem wpływa dodatnio nietylko na wysokość plonów, ale i na ich jakość, obniżając zawartość ciał białkowatych. Zwykle używa się superfosfat w dawkach, odpowiadających 40 — 50 klg. kwasu fosforowego na 1 ha. Potas wybitnie wpływa na plony jęczmienia, z doświadczeń wynika, że kainit działa lepiej, niż siarczan potasu, lub 40% sól potasowa. Stosuje się dawkę 50—60 klg. tlenku potasowego na 1 ha.

Orkę powinno się wykonać w jesieni, w wypadku jedynie, jeśli rolnik nie zdążył orki dokonać przed zimą, lub na gruntach ciężkich, zwykłych, dopuszczal-

[1]) „Gospodarz Polski" z dnia 13 kwietnia 1930 roku.

---

H. V. Hilprecht. Old Babylonian Inscription Chiefly from Nippur. Philadelphia. 1896.

L. W. King. Babylonian and Mytylogy. London. 1899.

Henry S. Robertson. Voices of the past from Assyria and Babylonia. London. 1900.

A. H. Sayce. Babylonians and Assyrians life and Costums. 1900.

A. H. Sayce. Alte Denkmäler in Lichte neuer Forschungen.

Sammlung von assyrischen und babylonischen Texten in Umschrift und Uebersetzung, in Verbindung mit den Dr. L. Abel, P. Jensen, F. E. Peiser, St. Winkler, herausgegeben von Eberhardt Schrader.

Wreszcie z najnowszych cennych prac fachowych, najbliżej obchodzących nasz świat piwowarski, wydano w roku 1926:

Dr. E. Huber. Bier und Bierbereitung im alten Babylonien.

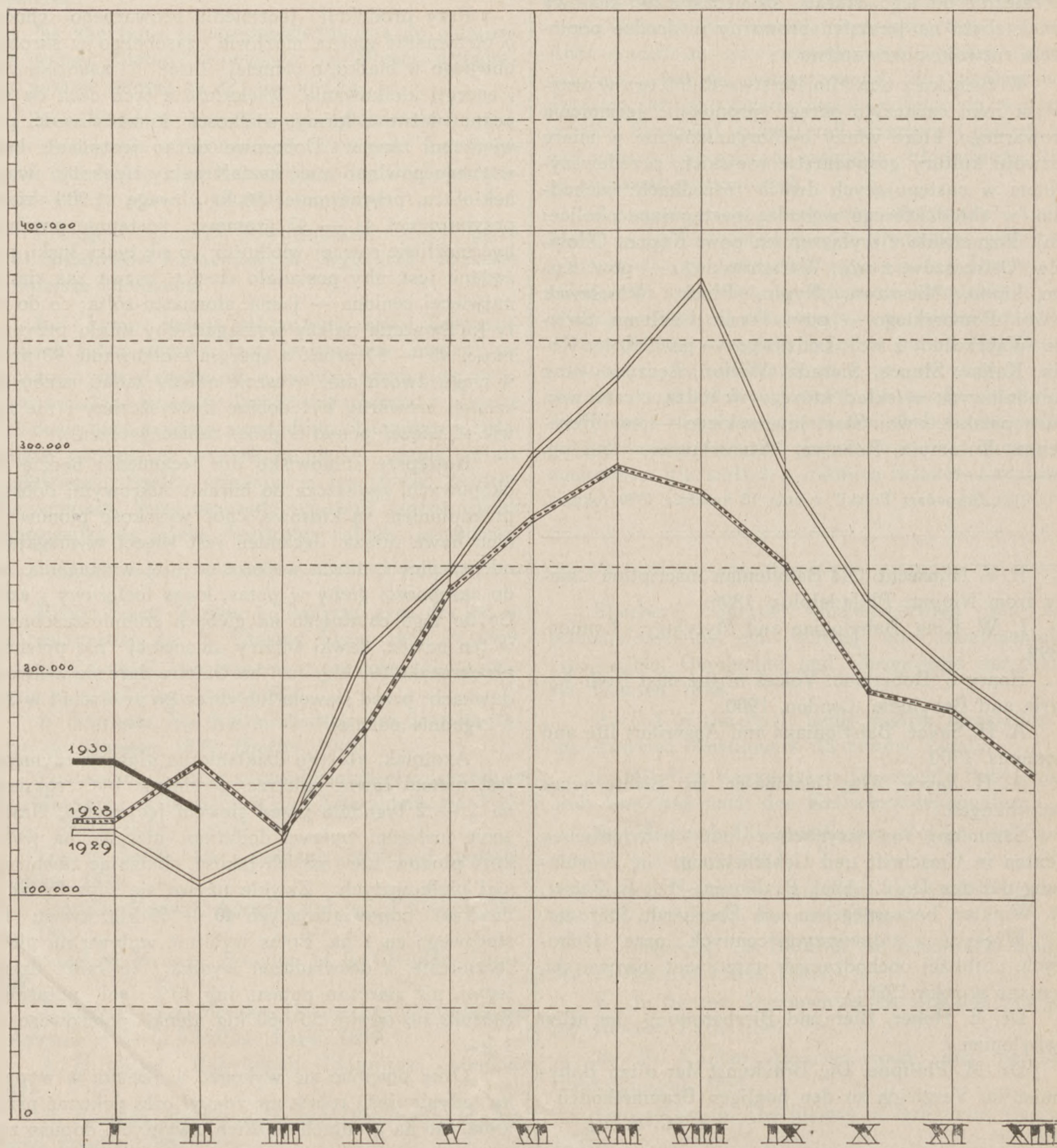
Dr. M. Philippe. Die Braukunst der alten Babylonier im Vergleich zu den heutigen Braumethoden.

*(C. d. n.).*

na jest orka wiosenna. Wówczas jednak należy siać szybko po orce, żeby nie dopuścić do zachwaszczenia i wyschnięcia. Do siewu przystępujemy, gdy stan wilgotności roli na to pozwala oraz gdy ciepłota roli (około 6° C.) umożliwi szybkie wschody. Zasadniczo przy uwzględnieniu miejscowych warunków klimatycznych powinniśmy dążyć do wczesnego siewu jęczmienia, biorąc przytem pod uwagę właściwości uprawianej odmiany. Głębokość przykrycia waha się od 2 — 5 centymetrów, zależnie od gleby; ilość wysiewu przy przeciętnej odległości międzyrzędowej — 17 centymetrów — 120 — 140 klg. na 1 ha. O pielęgnowaniu i sprzęcie napiszemy później.

*Inż. St. Mier.*

## WYKRES SPOŻYCIA PIWA W POSZCZEGÓLNYCH MIESIĄCACH.



### OPODATKOWANIE PIWA I DROŻDŻY.

Nakładem Ministerstwa Skarbu wyszła bardzo pożyteczna dla nas książka w opracowaniu Witolda Grabowskiego, Naczelnika Wydziału Ministerstwa Skarbu, pod tytułem „Opodatkowanie piwa i drożdży". Na tekst składają się ustawa o opodatkowaniu piwa z dnia 12 czerwca 1924 roku, Rozporządzenie Wykonawcze z dnia 25 sierpnia 1924 roku ze zmianami według rozporządzenia z dnia 21 grudnia 1925 roku wraz ze wszystkiemi okólnikami, przepisami i zarządzeniami wydanemi przez Ministerstwo Skarbu do dnia 1 października 1929 roku.

W tym samym zakresie potraktowano sprawę opodatkowania drożdży.

Cenna ta praca winna znaleźć się w każdym browarze.

---

### SETNA WYSTAWA RUCHOMA PRÓB I WZORÓW PRZEMYSŁU KRAJOWEGO.

W roku bieżącym Zarząd Wystawy Ruchomej Prób i Wzorów Przemysłu Krajowego urządza setną w działalności powojennej jubileuszową Wystawę. Wystawa ta odbędzie się w Bydgoszczy w czasie od 1 do 22 czerwca w zabudowaniach i na terenie parku ul. Św. Trójcy 8/9. Setna wystawa jest to tak olbrzymi dorobek pracy gospodarczo-społecznej, że mało która z instytucji może się podobnym wynikiem swej działalności poszczycić. Na wystawach tych stale był również reprezentowany przemysł piwowarski. Brały w nich udział zarówno małe i średnie browary lokalne i wielkie przedsiębiorstwa.

Zarząd Wystawy, wychodząc z założenia, że traktat niedawno zawarty z Niemcami może się niekorzystnie odbić na szeregu przemysłów, a między innemi i na piwowarstwie, głównie zaś na zachodniem naszem terytorjum, na setną wystawę wybrał właśnie Bydgoszcz. W tym celu na wystawie jubileuszowej Zarząd W. R. zamierza urządzić konkurs browarów, który zapewne zainteresuje browary mające zbyt na szerszym terenie naszego kraju.

Bliższych informacyj udziela Zarząd W. R. w Warszawie, Chmielna 32.

---



## Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

*Ulgi podatkowe.* Ministerstwo Skarbu wydało okólnik wprowadzający coprawda pod szeregiem warunków — ulgową 1%-wą stawkę podatku obrotowego dla „hurtu", nieprowadzącego prawidłowych ksiąg handlowych.

Zgodnie z treścią tego okólnika, datowanego już 14 b. m. i oznaczonego cyfrą L. D. V. 4310/4/30 — Ministerstwo Skarbu na zasadzie art. 94 ustaw o podatku przemysłowym upoważnia izby skarbowe do przyznawania przedsiębiorstwom handlu hurtowego, które nie prowadzą prawidłowych ksiąg handlowych, ulg w podatku przemysłowym od obrotu za r. 1929, a mianowicie: wymiary podatku przemysłowego za rok 1929 obniżone będą na indywidualne podania płatników (o ile chodzi o obroty osiągnięte ze sprzedaży hurtowej) do kwot, przypadających według 1%-owej stawki podatkowej.

Z ulgi tej będą korzystały jedynie te przedsiębiorstwa, które złożyły zeznania o obrocie w przepisanym terminie, które nie prowadzą handlu towarami pochodzenia zagranicznego, które udowodnią hurtowy charakter prowadzonego handlu przez okazanie zapisków, dublikatów, frachtów oraz przez wskazanie odbiorców, wreszcie które posiadają świadectwa przemysłowe I względnie II kategorji handlowej.

Ulgi te będą przyznawane jedynie płatnikom, którzy wniosą należycie uzasadnione podania do właściwych urzędów skarbowych do dnia 15 maja 1930 roku.

---

# Lwowskie Towarzystwo Akcyjne Browarów

**zamknięcie rachunków za trzydziesty drugi rok administracyjny t. j. za czas od 1.X 1928 r. do 30.IX 1929 r.**

## BILANS ZAMKNIĘCIA.

| AKTYWA: | Zł. gr. | Zł. gr. |
|---|---|---|
| I. Nieruchomości: | | |
| 1 Grunta . . . . . . | 2.576.528.— | |
| 2 Budynki . . . . . | 4.365.765.— | |
| 3 Urządzenia maszynowe | 4.097.996.— | |
| 4 Realności zamiejscowe | 243.422.— | |
| 5 Magazyn kojejowy . . | 1.— | 11 283.712.— |
| II. Ruchomości: | | |
| 1 Beczki transportowe . | 1 181.061.81 | |
| 2 Inwentarz żywy i martwy . . . | 951.623.— | 2.132 684.81 |
| III. Zasoby: | | |
| 1 Gotówka . . . . . | 89 649.21 | |
| 2 Papiery wartościowe . | 37.486.25 | |
| 3 Zapasy . . . . . . | 3.915.124.67 | 4.042.260.13 |
| IV. Wierzytelności: | | |
| 1 Odbiorcy piwa . . . | 2 448.682 15 | |
| 2 Składy . . . . . . | 265.118.55 | |
| 3 Rachunek pożyczkowy | 41.924 17 | |
| 4 Dłużnicy . . . . . | 1.051 688.18 | |
| 5 Zaliczki . . . . . | 31 466 75 | |
| 6 Kaucje czynne . . . | 7 231.55 | |
| 7 Przedpłaty. . . . . | 118.212.37 | |
| 8 Zgłoszone pretensje . | 0 25 | 3 964 323.97 |
| | | 21.422.980.91 |

| PASYWA: | Zł. gr. | Zł. gr. |
|---|---|---|
| I. Kapitał zakładowy. | | |
| 1 Kapitał akcyjny . . . | | 6 000.000.— |
| 2 Fundusze rezerwowe: | | |
| a) zwyczajny . . | 1.763.034 05 | |
| b) amortyzacyjny . | 2.995 303.20 | 4.758.337.25 |
| II. Kapitał obrotowy: | | |
| 1 Fundacje . . . . . | 125.000.— | |
| 2 Rezerwa nadzwyczajna | 1.200.000.— | |
| 3 Kredytowany podatek piwny . . . . . | 514.440 23 | |
| 4 Dywidenda niepodjęta | 3.511.59 | |
| 5 Kaucje bierne . . . | 20 220.19 | |
| 6 Rachunek przejściowy. | 3.555.62 | |
| 7 Dostawcy . . . . . | 876.903 88 | |
| 8 Wierzyciele . . . . | 5.523.466.12 | 8 267.097 63 |
| | | 19.025 434.88 |
| III. Straty i Zyski: | | |
| Conto separato | | |
| Czysty zysk w r. 1928/29 | 2 336.945 03 | |
| + saldo zysku z r. ub. | 60.601.— | 2 397 546.03 |
| | | 21.422 980 91 |

## RACHUNEK STRAT I ZYSKÓW.

| STRATY. | Zł. gr. | Zł. gr. |
|---|---|---|
| I. Koszty produkcji niestałe: | | |
| 1 Produkty surowe . . | 5.011.571.71 | |
| 2 Opał . . . . . . | 285.750.13 | |
| 3 Pobór prądu elektr. miejskiej . . . . | 186 874 35 | |
| 4 Woda z wodociągów miejskich . . . . | 163 309 94 | 5.647.506 13 |
| II. Koszty produkcji stałe: | | |
| 1 Koszty ruchu i administracji . . . . . | 3.460.949.79 | |
| 2 Ciężary socjalne. . . | 174.231.24 | |
| 3 Marki obecności . . | 129.258 27 | |
| 4 Podatki różne . . . | 614.735.62 | |
| 5 Odsetki . . . . . | 686.230.70 | |
| 6 Odpisy statutuwe . . | 815.829.52 | 5 981.235.14 |
| | | 11.628.741.27 |
| III. Czysty zysk w roku 1928/29. . | 2.336 945.03 | |
| Saldo z r. ubiegłego . | 60.601.— | 2 397.546.03 |
| | | 14 026.287.30 |

| ZYSKI. | Zł. gr. | Zł. gr. |
|---|---|---|
| I. Utarg za piwo z potrąceniem podatku spożywcz. . | 13.567.837.39 | 13.567.837.39 |
| II. Sprzedaż odpadków . . . . . | | 376.765.34 |
| III. Dochody z należności . . . | | 21.083.57 |
| IV. Saldo Zysku roku ubiegłego . | | 60.601.— |
| | | 14 026.287.30 |

Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.